

# 碳烤烧烤技术培训,湖南烧烤培训中心

产品名称	碳烤烧烤技术培训,湖南烧烤培训中心
公司名称	湖南湘源地教育咨询有限公司
价格	1000.00/人
规格参数	微信:13786169016 QQ:746257771 电话:13786169016
公司地址	长沙市开福区四方坪街道三一大道366号二楼201号房
联系电话	13786169016

## 产品详情

碳烤烧烤技术培训,湖南烧烤培训中心

### 【关于烧烤】

烧烤(barbecue),可能是人类最原始的烹调方式,是以燃料加热和干燥空气,并把食物放置于热干空气中一个比较接近热源的位置来加热食物。一般来说,烧烤是在火上将食物(多为肉类)烹调至可食用,因此台湾亦有称此为烤肉;现代社会,由于有多种用火方式,烧烤方式也逐渐多样化,发展出各式烧烤炉、烧烤架、烧烤酱等。

烧烤本身也成为一种多人聚会休闲娱乐方式或者是生意。不论在亚洲、美洲和欧洲,烧烤通常是小至家庭,大至学校的集体活动以及一些公司组织的集体活动。

### 【招生对象】

零基础想创业或感兴趣的学员

### 【烧烤品种】

肉类:羊肉牛肉猪肉鸡肉鸡胗鸭胗等

骨类:脆骨排骨鸡翅鸡尖鸡腿鸡爪等

蔬菜类;韭菜 香菇 茄子 豆角 玉米 金针菇 等

海鲜类;鱿鱼 生蚝 扇贝 龙虾 河蟹 等

### 【学习内容】

- 1、各类原料优劣的识别；
- 2、配料、设备、工具的认识与鉴别；
- 3、各类原料预处理方法；
- 4、原料存放、保鲜技术；
- 5、了解各类调料市场行情及购买方案；
- 6、各类原料刀工练习；
- 7、红肉类腌制技术；
- 8、白肉类腌制技术；
- 9、鱼类腌制技术；
- 10、海鲜类腌制技术
- 11、特制烧烤酱、烧烤汁调制技术；
- 12、烧烤油料配方；
- 13、烧烤的调料配方；
- 14、各种味型调制技术；
- 15、了解各类调料市场行情及购买

### 【教学特色】

#### 腌制

公司独特的核心腌制料令烤制出的食品色、香、味、型都达到最高境界，一方面增加产品的香、嫩、脆的特色，同时可以最大程度地保持肉类的水分，使烤出的肉质滑嫩，大大提高产品的成色，使烤好的产品个体态丰满，色泽金黄，一看就食欲大开，闻之令人垂涎，吃起来外脆内嫩。

#### 撒粉

除了市场上常见的孜然、麻辣的以外，还备有多种秘制的调料和酱汁。烤好的产品，再撒上或刷上秘制

的烧烤调料，酥香爽口,骨里透香,百米外香扑满鼻。独特的配方

烤制

根据具体不同产品种类，采取不同的烤制方法，尤其素菜和荤菜在火候，刷油，增鲜，去腥的方面有很大的奥秘。在烧烤现场培训时，不但让学员们自己动手操作，学会为止，还详细传授每种调料的关键作用。学员可根据当地需要改变其配方和口味，达到运用自如的水平。

碳烤烧烤技术培训,湖南烧烤培训中心